32e Année. — Tome LXIII N° 1631 Paris, 1er Octobre 1925

# REVUE DE VITICULTURE

## POUR LE VIN BLANC DE CLAIRETTE

La consommation des vermouths et des vins de liqueur a pris depuis le vote de la loi sur l'interdiction de l'absinthe, une importance toujours plus considérable. On pourrait suivre année par année cette progression ascendante.

A l'heure actuelle, les besoins du marché français se chiffrent par une moyenne annuelle de 100.000 hectolitres environ.

Or, il entre dans la fabrication de ces vins, comme on sait, 80 % de vin blanc naturel. Soit en vertu d'une simple règle de trois un total annuel de 80.000 hectolitres de vin blanc choisi.

Ce chiffre est impressionnant. Il n'est malheureusement que le résultat d'une balance favorable aux vins étrangers importés d'Espagne, de Portugal et d'Italie, dont la destination n'est que trop connue. Il est entré en effet en France depuis 1920 et d'Italie seulement, en 1920, 37.521 hectolitres de vermouth et, depuis, la moyenne annuelle s'est fortement élevée.

Il reste cependant que la proportion des vins français servant à la fabrication des vermouths et autres apéritifs à base de vin naturel, est encore assez grande.

Mais d'où viennent ces vins français? Ce n'est un mystère pour personne que les grandes Maisons de vermouths et de vins de liqueur s'approvisionnent principalement dans la région du Clermontais et du Canton de Montagnac (Hérault). Cette préférence a frappé un certain nombre de cultivateurs clairvoyants de la contrée. Très judicieusement, avec un sens très avisé de leurs intérêts et des réalités économiques, ils ont songé à réclamer pour les produits de leur terroir le bénéfice de la loi sur les appellations d'origine.

La clairette du Clermontais, par ses propriétés spécifiques, mérite en effet une appellation propre. C'est un vin moelleux, d'une couleur d'or, d'une saveur très franche, hautement appréciée par les connaisseurs, avec un bouquet particulier qui en vieillissant ne fait que s'accentuer et lui donne des caractères organoleptiques qui le rendent, après vieillissement, aussi parfait que le madère et le porto. Sa richesse alcoolique lui assure d'autre part une conservation indéfinie.

Les producteurs de la région clermontaise ont donc été bien inspirés en réclamant pour leur vin blanc de clairette, une appellation spéciale, garantie par des usages bien établis.

Je note, en m'excusant des omissions que je puis commettre, les noms des promoteurs de cette heureuse idée : MM. Rouquet (Clermont-l'Hérault) ; Servant (Aspiran) ; Donnadieu (Nébian) ; Bres (Aspiran) ; Reynes (Lieuran-Cabrières) ; Alquier (Fontès) ; Descouts (Loiras du Bosc) ; Dr Lacombe (Paulhan); Lonjon (Montpeyroux) ; Martin (Saint-André-de-Sangonis) ; Maurin (Brignac) ; Nougaret (Adissan) ; Paloc (Péret) ; Reynard (Ceyras) ; Dr Ronzier-Joly (Clermont) ; Soulayrol (Cabrières).

Les efforts de ces ouvriers de la première heure n'ont pas été vains. Ils ont déjà abouti à un commencement de succès et à l'assemblée générale du mois de février dernier, a été fondé le *Syndicat pour la défense des vins de clairette de la région clermontaise*. Après les particuliers, les collectivités ont suivi. Ont adhéré au syndicat les communes de : Adissan, Aspiran, Brignac, Cabrières, Cambous, Canet, Ceyras, Clermont, Fontès, Le Pouget, Lieuran-Cabrières, Loiras-du-Bosc, Montpeyroux, Paulhan, Péret, Pouzols, Saint-André-de-Sangonis, Saint-Félix-de-Lodez, Saint-Jean de la Blaquière, Villeneuvette.

Il serait souhaitable, soit dit en passant, que d'autres communes du canton de Montagnac : Nizas et Saint-Pons-de-Mauchiens, Aumis et Montagnac, Cazouls d'Hérault, Usclas et Lézignan-la-Cèbe, adhèrent au mouvement et s'inscrivent au Syndicat. La situation de leur vignoble leur permet en effet de produire des vins de clairette d'une qualité sensiblement égale à celle des vins produits par les communes précitées.

Le syndicat s'est donc donné pour tâche en coordonnant les efforts, d'obtenir par les voies et moyens les plus efficaces, les avantages prévus par la loi protectrice des appellations d'origine.

Il est évident que le jour où le Tribunal de Lodève se sera prononcé sur cette question d'importance vitale aujourd'hui pour la contrée, la richesse et la prospérité de la région clermontaise et du canton de Montagnac, se trouveront, je ne dis pas assurées, mais singulièrement favorisées. C'est ce que comprennent fort bien les intéressés.

D'ores et déjà certaines communes, entre autres Adissan, Aspiran, Fontès et Péret vendent grâce à la qualité de leur vin, 30 et 40 francs de plus par hecto le produit de leurs ceps. Par le fait seul d'une délimitation juste et rigoureuse, non seulement cet avantage sera maintenu aux communes qui en bénéficient déjà mais il va s'étendre à d'autres communes de la région. Quelles seront ces communes ? Comment les délimiter ? Tel est le problème qui se pose et que le Tribunal sera appelé à trancher, à la suite de l'instance introduite.

La loi du 6 mai 1919 sur les appellations d'origine (*J. Off.*, 8 mai 1919) est certes fort claire. Les intentions des législateurs d'abord sont nettement marquées. L'exposé des motifs du projet de loi du 30 juin 1911, qui après de nombreuses retouches, a abouti aux dispositions de la loi actuelle, précise en termes non équivoques l'objet de la réforme. « Le but à atteindre est d'assurer, aussi rigoureusement que possible, la protection d'origine, c'est-à-dire de défendre les producteurs de toute région intéressée contre les usurpations de nom qui les ruinent et en même temps, de protéger l'acheteur contre les tromperies

cernant l'origine des produits, lorsque l'origine de ceux-ci est la cause principale de la vente ».

Quant aux personnes appelées à bénéficier de la loi, elles ne sont pas moins nettement désignées. « Toute personne, dit l'article premier, qui prétendra qu'une appellation d'origine est appliquée à son préjudice direct ou indirect et contre son droit, à un produit naturel ou fabriqué, et contrairement à l'origine de ce produit, ou à des usages locaux, loyaux et constants, aura une action en justice pour faire interdire l'usage de cette appellation ».

« La même action appartiendra aux syndicats et associations régulièrement constitués depuis six mois au moins, quant aux droits qu'ils ont pour objet de défendre. »

Il semble qu'avec un texte pareil, les juges devraient pouvoir trancher tous les cas sans que leurs décisions soient contraires. Or il n'en est rien. L'article premier de la loi parle bien de « l'origine du produit » et des « usages locaux, loyaux et constants, mais l'insuffisance des bases législatives a fait de la jurisprudence et, en définitive, de la Cour de Cassation, l'arbitre de fait du problème ».

Tiendra-t-on compte uniquement de l'aire géographique ou s'appuiera-t-on plus particulièrement sur les usages locaux, loyaux et constants ?

La Cour d'appel de Paris, dans des arrêts qui ont fait grand bruit, du 16 février 1923 a estimé que l'origine géographique suffisait pour donner aux vins de l'Aube le droit à l'appellation « Champagne ». La Cour de Cassation dans des arrêts des 26 et 27 mai 1925 a fait sienne la thèse de la Cour de Paris.

Cette jurisprudence est grave quant à ses conséquences, puisqu'elle admet que les Tribunaux n'ont à se préoccuper que de l'aire géographique de production. Les juges n'auront plus qu'à tenir compte de la délimitation du territoire. Qu'importent les règles de production ?

La qualité des cépages, la *nature* des terrains n'exerceraient aucune influence sur la *nature* du vin à protéger ?

Un jugement du Tribunal civil de Beaune en date du 24 avril 1925, d'autre part, a déclaré que seuls les vins issus de Pinots avaient droit à l'appellation « Volnay ». Ce jugement est en contradiction avec les principes de la Cour de Cassation. Qui niera pourtant que le cépage ne joue un rôle fort considérable et quelquefois décisif dans l'appellation d'origine ? Par un hasard heureux, nous avons entendu le 7 juillet dernier l'éloquente thèse soutenue par M. Péan, Avocat général près la Cour de Cassation. La Chambre des Requêtes, disait le distingué magistrat, a toute latitude pour apprécier le fond même du débat. Elle a qualité pour savoir par dérogation si en matière d'appellation d'origine, les usages sont loyaux et constants. Un arrêt de Bordeaux du 19 mars 1923 et l'article 6 de la loi donnent en effet à cette opinion une autorité indiscutable. Le Ministère Public attribuait aux usages locaux, loyaux et constants une importance décisive. Est-ce que cette discussion serait l'indice d'un changement de doctrine ou bien tout simplement la manifestation des larges attributions reconnues par la loi à la Cour de Cassation ? Quoi qu'il en soit, il faut que l'unité de jurisprudence soit réalisée dans le plus bref délai.

Que déciderait la Cour de Cassation, dans le cas où « le Syndicat pour la défense des vins de clairette de la région clermontaise » serait dans l'obligation de se pourvoir devant Elle ? En l'espèce qui nous occupe, à notre avis, il doit être tenu compte de tous les éléments. Le Syndicat a pris soin de délimiter les communes bénéficiaires, car la règle de l'encépagement ne donnerait aucun résultat s'il n'était également tenu compte de « l'aire géographique de production ». Que vaudrait la clairette si elle était plantée à Villeneuve-les-Béziers par exemple ? Des essais ont été tentés dans d'autres régions, notamment dans le Var, dans le Gard et dans notre département ; les produits obtenus ne peuvent rivaliser avec nos vins blancs. Ils n'ont pas le bouquet, la finesse et surtout la forte richesse alcoolique des clairettes de la région clermontaise.

Je crois en définitive que le dernier mot sera au Parlement. Les derniers arrêts de la Cour Suprême ont suscité une grande émotion, dont M. Capus s'est fait l'interprète. En effet, l'ancien Ministre de l'Agriculture a déposé sur le Bureau de la Chambre, un projet de loi signé de plus de 300 de ses collègues, accepté par le groupe viticole de la Chambre, adopté par la Commission interministérielle de la Viticulture et la Commission des grands Crus, et qui n'a d'autre but que de corriger la jurisprudence récente de la Cour de Cassation. M. Capus propose d'intercaler entre l'alinéa 1 et l'alinéa 2 de l'article premier, le paragraphe suivant :

« L'appellation d'origine d'une commune, partie de commune ou région ne « peut être appliquée qu'aux produits obtenus conformément aux usages lo- « caux, loyaux et constants de cette commune ou région. Pour les vins, il sera « tenu compte, notamment des usages relatifs à la nature des sols et à l'encépa- « gement ».

Une fois la délimitation obtenue, le Syndicat sera par la force des choses amené à créer une marque et à donner à cette marque le plus de notoriété possible. Et à ce propos, je me permets d'attirer l'attention des dirigeants du syndicat sur le grand intérêt qu'il y aurait à créer une vraie marque de vin de clairette (dite du Clermontais) comme le grenache ou le banyuls des Pyrénées-Orientales, en lui donnant un nom commercial pour l'imposer à la consommation ainsi que l'a proposé notre grand et savant ami M. Pierre Viala. Le nom de « Picardan » très euphonique serait réservé au vin de clairette doux et celui de « Rancio » au vin sec. Nul doute si la propagande était bien conduite et si la C. G. V. nous donnait son appui, que Picardan et Rancio se substituent peu à peu en leur état naturel au Porto et au Madère. Toutes les maisons de commerce devraient accepter cette désignation générale pour leur marque tout en maintenant leur firme commerciale sur leur étiquette.

L'erreur de ces maisons commerciales a été, contrairement à cette idée, de faire prévaloir le nom de leur firme propre sur l'appellation générale. Les bourguignons et les champenois n'ont jamais commis cette erreur. Les Volnay, les Moulin à Vent, les Nuits sont avant tout des Bourgognes ; les Cliquot, les Moet et Chandon, sont avant tout des Champagnes et c'est pour cela que les désignations « Bourgogne » et « Champagne » ont toujours prévalu dans la consommation mondiale.

Si l'on ajoute qu'il entre d'autre part dans les vues du Syndicat de créer un centre de vinification sous la forme coopérative, qui permettra à tous les récoltants d'apporter leurs produits et aux négociants de trouver sur place auprès d'une grande gare la marchandise qu'ils sollicitent, ces derniers auront ainsi l'avantage d'exercer un contrôle parfait sur les mutages en même temps qu'ils éviteront des frais de déplacement considérables, étant donné les faibles quantités de vin blanc récoltées par certains propriétaires de la région.

Est-il besoin enfin de faire remarquer que l'appellation d'origine aura pour effet d'assurer aux producteurs une indépendance complète ou à peu près complète, à l'égard des grandes maisons qui, rivales et concurrentes aujourd'hui, il est vrai, peuvent demain former un consortium redoutable.

On voit quelles heureuses conséquences entraînera fatalement par le simple jeu d'une organisation bien comprise, le privilège d'une appellation d'origine attribué aux seuls producteurs qualifiés, en bonne justice, pour réclamer le bénéfice des usages locaux, loyaux et constants.

Jean Aussel,

*Avocat à la Cour d'Appel de Montpellier,*
*Avocat du Syndicat pour la défense des vins de clairette de la région clermontaise.*

## SITUATION DU VIGNOBLE A LA VEILLE DES VENDANGES

### SITUATION VITICOLE EN CHAMPAGNE

Un désastre presque partout, qui a épargné jusqu'ici Ay et ses environs. Cet infortuné pays serait-il enfin dédommagé des déficits qu'il connaît depuis une longue suite d'années ?

Tous les ennemis de la vigne ont anéanti une récolte qui s'annonçait magnifique.

Rot brun, vers de Cochylis et d'Eudémis, et puis, avec le temps froid et humide, la pourriture qui s'attaqua aux grains en abled.

Dans les crus attaqués les premiers par les vers, la ruine est consommée ; pendant qu'il en est temps encore, les propriétaires consciencieux font couper et brûler les grappes où l'on compte de 25 à 62 vers dans chacune.

Dans d'autres crus, qui semblaient épargnés jusqu'à ces derniers temps, comme Hautvillers, Dizy, Monthelon, Bouzy, on trouve de tous jeunes vers qui commencent leur œuvre !

Les nuits sont glaciales et les journées fraîches ; la luminosité est aussi lamentable que le reste.

Il en résulte que les bois ne mûrissent pas plus que les raisins. La vigne pousse comme au printemps et s'épuise pour l'an prochain.

Pendant trois jours, vers le 25 août, un mouvement s'est produit dans la maturité. Depuis, rien ne bouge.

On ne vendangera pas avant les premiers jours d'octobre, si le soleil se met de la partie — sinon ?... vendangera-t-on ? Actuellement, il ne reste pas 100.000 hectos. D'ici quatre ou cinq semaines, qu'en restera-t-il ?

Verrions-nous, comme en 1913, la ruine par les vers, mais plus généralisée, causer un anéantissement de la récolte aussi radical qu'en 1910, et, comme qualité, celle de 1912 ?

Il est impossible d'augurer un plus grand désastre pour notre région.

E. Henriot-Marguet.

## SITUATION VITICOLE EN SEINE-ET-MARNE

Pour la plupart de nos vignerons, c'est le Black-Rot qui actuellement fait tomber les grains. Puisque nous avons sulfaté trois ou quatre fois, disent-ils, ce ne peut être le Mildiou de la grappe, comme vous le dites ! vous répondent-ils. Et cependant cela est. Il succède à l'Oïdium qui, cette année, s'est montré particulièrement virulent.

Chaque année est pour nous un perpétuel recommencement dans la lutte contre les maladies cryptogamiques et un enseignement continuel. J'ai toujours exigé dans mes divers vignobles qu'un sulfatage soit suivi d'un poudrage au soufre sulfaté. Et, c'est grâce à cette précaution que ni l'Oïdium, ni le Mildiou n'ont visité mes raisins. Et cependant je n'ai traité que trois fois au sulfatage de cuivre ! Mais les poudrages faits à la rosée, en visant les grappes, ont été équivalents à tous autres traitements. Il ne peut en être autrement, puisque le résultat est là, probant, alors que tous ceux qui m'entourent sont envahis.

La récolte, qui s'annonçait au-dessus de la normale, se trouve donc réduite considérablement et sera à peine moyenne.

Mais quand vendangerons-nous ? Quel vin produirons-nous ? La gelée blanche a déjà fait son apparition et le soleil est bien pâle. De quelles appréhensions la vie des vignerons du Nord n'est-elle pas faite ?

René Salomon.

*N.-B.* — Avec 15 jours de retard sur l'an dernier, les cépages ci-dessous ont été vendangés le 15 septembre : *Gamay hâtif des Vosges*, *Gamay précoce Lécuriot*, *Pinot noir hâtif Oberlin*, en blanc ; *Madeleine royale*, *Précoce de Malingre*. Les hybrides suivants : *Oberlin* 595 *noir* ; *Douriou noir et Tôtmur* blanc ; le tout vinifié ensemble a été tiré en gris ; degré alcoolique mustimétrique 8 1/2.

## SITUATION VITICOLE EN HAUTE-BOURGOGNE

L'abaissement de la température survenu à la suite d'un certain nombre d'orages, qui se sont produits dans la seconde quinzaine du mois d'août, vont apporter un retard appréciable dans la maturité des raisins, et la vendange ne commencera vraisemblablement qu'à la fin du mois de septembre.

La Cochylis et l'Eudémis ont déjà provoqué des dégâts importants, et un assez grand nombre de grains commencent à tomber ou à être envahis par la pourriture.

L'invasion d'Oïdium que nous avons signalée le mois dernier provoquera une réduction importante de la récolte. Les raisins les plus envahis ne se sont pas développés et commencent à se dessécher ; beaucoup de grains ne présentant qu'une tache très limitée d'Oïdium ont éclaté sous la pression intérieure de la pulpe, ce qui va encore augmenter les foyers d'infection pour le développement de la pourriture.

Aussi, d'une façon générale, le vignoble se présente sous un aspect moins satisfaisant qu'en 1924 à pareille époque, et il est à craindre que la réduction de quantité ne soit pas compensée par une augmentation de qualité.

En présence de cette situation, la propriété paraît être peu disposée à laisser sortir de ses caves ce qui lui reste de la dernière récolte.

L. F.

## MACONNAIS ET COTES CHALONNAISES

L'Oïdium, la Cochylis et l'Eudémis, ont déjà occasionné dans tout le vignoble ble des dégâts considérables. Aussi, a-t-on enregistré depuis une quinzaine de jours, une augmentation de 30 à 40 fr. par pièce dans le prix des vins rouges, et les demandes sont assez nombreuses.

Dans la vallée de la Saône, où le Noah occupe des surfaces importantes, des ventes ont été faites ces temps-ci, pour les vins de la prochaine récolte, sur la base de 100 fr. la pièce, logé, avec enlèvement courant novembre.

L. F.

## TOURAINE

Dans ma dernière appréciation sur la présentation de la récolte, je disais que nos espérances étaient grandes et qu'il y avait lieu à la prudence parce qu'on n'est jamais sûr d'une récolte que quand elle est en cuve.

Les intempéries de juillet et d'un été qui comptera parmi les plus mauvais, ont ruiné presque tous nos espoirs. Après une floraison exceptionnellement favorable et une absence totale de maladies, tous les fléaux se sont abattus sur nos vignes : Mildiou de la grappe, Oïdium, Cochylis et Eudémis, ont anéanti sur presque toute la région, là la moitié, ici les trois quarts de la récolte. Les cépages Gamay et Cot sont très maltraités; ce dernier surtout, la moyenne peut être évaluée à 20 hectol. à l'hectare, mais beaucoup n'atteindront pas plus de 7 à 8 hectolitres.

Les vignes de Breton de Chinon et Bourgueil sont les plus atteintes, c'est la ruine. Les plus favorisées sont les régions de Grolleau qui ont beaucoup moins souffert.

Dans les blancs, le Pineau et autres sont fort touchés par la Cochylis. La perte est cruelle.

On ne parle pas de prix, mais tout fait prévoir que, pour les rouges de commerce, les cours varieront de 100 à 125 francs l'hectolitre.

Même à ce prix le vigneron aura travaillé en pure perte et sera loin d'atteindre son prix de revient.

Auguste CHAUVIGNÉ.

## SITUATION VITICOLE EN LOIRE-INFERIEURE

Au printemps les espérances de récolte étaient belles, pour les Muscadet comme pour les Gros plants. L'on était en droit d'escompter une vendange analogue à celle de l'année dernière, 1924.

Depuis, des invasions d'insectes, Pyrale et Cochylis, se sont produites, telles que, de mémoire d'homme, on n'en avait jamais vu d'aussi violentes et d'aussi généralisées. Un peu de Mildiou des grappes est venu les accompagner.

En ce moment, premiers jours de septembre, la deuxième génération de Cochylis est en train de détruire ce que la première avait bien voulu épargner. Certains vignerons n'auront pas à ouvrir leurs pressoirs cette année. On ne compte que quelques quartiers qui soient un peu épargnés.

Sur l'ensemble, on peut compter que la récolte de 1925 atteindra peut-être le quart, pour les gros plants plus dispersés, à peine la moitié d'une récolte normale.

J. C.

## SITUATION VITICOLE EN CHARENTE

Fin juin et commencement de juillet le vignoble charentais avait une belle apparence et à cette époque on pouvait escompter une grosse récolte; mais la période humide et froide de juillet-août amenant avec elle tout le cortège des maladies cryptogamiques, est venue réduire d'aussi belles espérances.

Mildiou, Rot brun, Oïdium, rien n'a manqué; aussi les grappes présentent-elles un vilain aspect : les grains sont petits, clairs et tachés çà et là de la couleur livide du Rot brun, poussiéreuse et brune de l'Oïdium.

Par suite du manque de chaleur, la véraison, très en retard, se poursuit difficilement et lentement. On ne vendangera guère avant le 10 octobre peut-être, comme en 1910 vers le 15.

D'aucuns prétendent que la récolte sera déficitaire d'un tiers au moins et que le rendement au pressoir sera très inférieur à la normale, car il y a certains endroits où l'Oïdium et le Rot brun ont détruit le raisin, les grains restent gros comme du plomb et ne se développeront pas.

Pour mon compte personnel, malgré sept sulfatages et autant de soufrages, j'escompte un quart de moins que l'an dernier et probablement ce sera le rendement moyen.

Ulysse Roguenaud.

## SITUATION VITICOLE EN GIRONDE

Le retard de la végétation constaté au début de l'année viticole en cours s'est maintenu. On pouvait encore espérer en juillet et août une amélioration sensible, mais il aurait fallu pour cela une température chaude sans excès, soutenue, avec de temps à autre les pluies nécessaires pour assurer une végétation rapide. Tout cela c'était l'idéal, alors que nous avons été gratifiés d'un été plutôt déplorable; des journées torrides alternaient avec des vagues de froid et des pluies sensiblement trop fréquentes.

Il en est résulté des difficultés énormes pour la bonne exécution des travaux. Les façons ont été presque partout tardives, les traitements, malgré la bonne volonté des intéressés, gênés en outre par la question de la main-d'œuvre, ont un peu trop traîné dans bien des cas.

L'effort des viticulteurs a été cependant des plus méritoires, car malgré toutes les forces contraires, l'ensemble du vignoble se présentait au mois d'août dans d'excellentes conditions en ce qui concerne le travail du sol.

Il n'en était pas de même, hélas ! en ce qui concerne la récolte. La déception est d'autant plus cruelle que les sorties étaient pleines de promesses.

Le Mildiou, malgré les sulfatages répétés, six et sept dans certains vignobles, a occasionné et cause encore des dégâts importants; et ce n'est pas fini, car beaucoup de raisins qu'un examen superficiel ferait croire sains, sont marqués du « coup de pouce » inquiétant.

L'Oïdium a lui aussi marqué une recrudescence désastreuse; et dans bon nombre de vignobles, le Black Rot que l'on avait oublié, qui semblait avoir à peu près disparu, a fait un retour offensif dont la récolte se ressentira.

Si nous ajoutons à cela que la Cochylis et l'Eudémis se sont montrées particulièrement actives, surtout en fin de saison, on comprendra l'inquiétude des producteurs. La récolte s'effrite tous les jours un peu plus, et seul un mois de septembre exceptionnellement beau aurait pu éviter une catastrophe. Encore ne pourra-t-on jamais compter que sur une récolte faiblement moyenne.

La véraison a, peut-on dire, commencé vers le 20 août; mais, et ceci est fort inquiétant, elle se manifesta d'une manière très irrégulière. C'est ainsi que nous avons vu ces jours-ci, non seulement sur la même souche des raisins à de stades très différents, mais encore sur les mêmes raisins quelques grains presque noirs, tandis que la très grande majorité restaient encore verts et durs.

Si nous tenons compte que d'après les observations des viticulteurs, il doit s'écouler environ 40 à 45 jours entre le début de la véraison et le commencement des vendanges cela place la récolte vers les premiers jours d'octobre.

Le mois de septembre va donc ici encore jouer un rôle capital au point de vue de la qualité ! S'il est chaud et sec, la maturité pourra se régulariser, se poursuivre dans d'assez bonnes conditions, et les raisins se présenteront assez bien.

Mais s'il est froid et humide !

Quoi qu'il en soit nous estimons que dès maintenant les viticulteurs devraient se préparer en vue d'assurer une vinification normale. Il est à craindre que nous nous trouvions en présence de raisins imparfaitement mûrs, récoltés à une époque où les journées courtes et les nuits froides seront peu favorables à un bon départ de la fermentation.

C'est pourquoi nous leur conseillons vivement d'envisager la nécessité d'améliorer cette fermentation au moyen de pieds de cuve soigneusement préparés. Ils éviteront ainsi bien des risques pendant le cuvage et tireront de leurs moûts le meilleur parti possible.

Si en outre la maturité est incomplète; si les moûts, trop riches en acides,

restent trop pauvres en sucre, il ne faudra pas hésiter non plus à pratiquer une légère chaptalisation, de manière à remonter le titre alcoolique de 1° à 1°,5.

La situation critique du vignoble explique la reprise des cours, qui sont en hausse sensible, surtout pour les vins courants et grands ordinaires.

Les courtiers recherchent les affaires, mais les viticulteurs qui détiennent encore leur récolte de 1924, et qui ne sont pas préoccupés trop fortement par le logement de celle de 1925 résistent et se montrent peu enclins à céder rapidement. Ils estiment en effet que le mois de septembre seul pouvant décider du sort de la récolte pendante, tant en qualité qu'en quantité, ils ont tout avantage à attendre encore quelques semaines.

Peut-être n'ont-ils pas tout à fait tort. G. L.

## SITUATION VITICOLE EN HAUTE-GARONNE

La situation du vignoble en Haute-Garonne n'est pas brillante; dans mes premières communications, au début de la campagne, j'avais signalé une attaque de Mildiou sur les jeunes feuilles, attaque qui, à ce moment-là, ne faisait pas de grands ravages, mais qui menaçait gravement la récolte future et j'avais prévenu les viticulteurs du danger qu'il convenait de conjurer.

Le temps pluvieux a favorisé le développement de ce Mildiou en réserve et actuellement on peut dire que tout le vignoble de la Haute-Garonne est visiblement atteint et, en certains points, d'une façon très grave. Le temps humide a permis à l'Oïdium de se propager; enfin, comme on devait s'y attendre, les pontes de Cochylis et d'Eudémis ont réussi, augmentant en certains points les dégâts déjà assez graves des autres ennemis de la vigne.

Il est assez difficile d'évaluer en chiffres l'importance des dégâts; il faudrait non seulement parcourir les régions viticoles, mais encore visiter chaque vignoble. Cependant, de ce que nous savons et avons vu, nous pensons nous tenir au-dessous de la vérité en évaluant à 50 % en moyenne l'importance des dégâts; en tout cas, nous connaissons des vignobles où tout est perdu et nous n'en connaissons pas où il n'y a pas le moindre dégât.

Sans doute la lutte a été difficile; cependant il est des vignobles bien tenus, qui sont là pour servir d'exemple, montrant aux viticulteurs ce qu'ils auraient pu obtenir si, très vigilants et avisés, ils avaient bien sulfaté et en temps opportun; c'est en même temps l'examen de ces vignobles soignés qui nous indique la difficulté de la lutte et l'impossibilité même où se trouve quelquefois le viticulteur de préserver ses vignes d'une façon absolue.

Le temps humide sans doute complique la tâche du viticulteur ; j'ai entendu dire que pour bien défendre un vignoble certaines années, il aurait fallu sulfater tous les huit jours; il aurait peut-être fallu, cette année, sulfater tous les deux jours, car dès qu'une feuille apparaissait, elle était aussitôt atteinte de Mildiou.

Les vignobles actuellement en bon état, disons relatif, c'est-à-dire ayant quelques raisins atteints de Rot brun et quelques souches atteintes d'Oïdium, avec

encore une très belle végétation. ces vignobles, dis-je, ont été sulfatés dix et onze fois; au cours actuel du sulfate de cuivre et de la main-d'œuvre, c'est sans doute onéreux et si les cours des vins ne se relevaient pas sérieusement, les viticulteurs seraient en déficit.

Ceux qui s'intéressent à l'étude des producteurs directs ont pu faire des observations intéressantes: la difficulté de la lutte s'est là aussi dessinée, permettant de noter des numéros qui avec deux ou trois traitements bien faits, sont comparables aux Viniferas qu'il a fallu traiter onze fois.

La maturité éprouve quinze jours de retard, mais le temps la favorise.

Si les viticulteurs étaient raisonnables, s'ils savaient ne pas abuser de ces découvertes, ne pas trop multiplier les Hybrides et *tous* les Hybrides, si d'autres n'abusaient pas de la taille et des fumures pour surproduire, peut-être pourrions-nous nous approcher de la perfection, mais hélas je crains que nous ne puissions jamais instruire les viticulteurs à n'être pas égoïstes, pas plus qu'on ne peut enseigner la sagesse aux peuples.

G. Héron.

## SITUATION VITICOLE DANS L'AUDE

Dans l'Aude, contrairement à certaines appréciations antérieures, la récolte est *lamentable*, sauf dans les plaines arrosées; une sécheresse sans précédent et un vent violent abîment les vignes. Les grappes pendent desséchées, les feuilles tombent. Les collines, les coteaux sont dans un état lamentable.

Nous marchons à une récolte des plus déficitaires qu'on ait vues depuis longtemps.

Ormaisons (Aude), septembre 1925.

A. Turrel,
*Ancien Ministre.*

## SITUATION VITICOLE EN VAUCLUSE

L'année viticole s'était annoncée au début du printemps dans les meilleures conditions par une belle sortie des inflorescences et une excellente fécondation. Les invasions dispersées du Mildiou ont causé des dommages assez importants et d'autre part la maturité s'est trouvée retardée de trois semaines environ.

On considère actuellement que la diminution sera d'un cinquième environ sur la récolte de l'an dernier en quantité et que la qualité sera inférieure également. Les vendanges sont commencées sur divers points du vignoble depuis le 15 septembre et on estime qu'elles seront entreprises partout le 25.

Le commerce a d'abord été porté vers la hausse au commencement du mois, car les offres pour les besoins à couvrir étaient faites à des prix variant de 7 à 7 fr. 50 et parfois même 8 francs le degré.

Mais les affaires ont été peu nombreuses et depuis le 20 septembre il y a arrêt des transactions. Le commerce se tient dans la réserve attendant ce que donnera la récolte en réalité. Et puis on parle aussi de la difficulté de se procurer les wagons-réservoirs, ce qui n'est pas sans favoriser cette réserve.

G. Laprugne.

# ACTUALITÉS

Les vins vieux. — Les vendanges. — Les vins nouveaux. — Les prix des vins nouveaux. — Situation des cours. — L'autosuffisance antialcoolique. — Le commerce des raisins de table et les transports. — La culture du riz. — Produits scientifiques et produits commerciaux (M. A. Bonnet et A. Belugou). — Résolutions du Congrès de la C. G. V. du Centre et de l'Ouest. — Syndicats agricoles du Midi. — Championnat d'athlétisme agricole. — Les vins français dans les établissements de l'État. — Bibliographie.

## LA SITUATION VINICOLE MERIDIONALE

**Les vins vieux.** — Depuis que la hausse sur les vins vieux de la récolte 1924 est entamée, nous avons vu avec plaisir revenir dans tout le Midi, et cela de semaines en semaines depuis plus d'un mois, de très nombreux et importants négociants en vins des centres importants de consommation, comme la région de l'Est, la région stéphanoise, la région lyonnaise, la région de Paris et se rendant la région du Centre comprenant le Nivernais, le Bourbonnais, la Limagne et le Velay). Leur présence suivie et régulière à chaque séance des marchés de Narbonne, Béziers, Perpignan, Nîmes, Montpellier, Carcassonne a été sans contredit un précieux facteur de succès pour la forte consolidation **des cours en hausse sur les existants de 1924.**

La visite des négociants étrangers a eu pour but manifestement évident de se pourvoir en vins vieux jusqu'en décembre et d'acheter quelques bonnes caves-logées **sur six mois en vins de la récolte 1925.**

Les conséquences de ces transactions régulières et quotidiennes, portant sur des lots en caves rondes, n'ont pas été longues à se faire attendre; l'abondance **d'achats ne peut qu'entraîner une hausse.**

Cette dernière est nettement affirmée par plusieurs points. A l'heure actuelle en date du 20 septembre, les cours en vins vieux sont stables et voici un aper**çu des prix en vins rouges en existants de 1924 :**

**Rouges 8° à 8°5 : 66 à 69 francs;**
**Rouges 9° à 9°5 : 70 à 75 francs;**
**Rouges 10° : 75 à 80 francs ;**
**Rouges 11° à 11°5 : 80 à 85 francs ;**
**Rouges 12° à 12°5 : 86 à 95 francs,**

le tout à l'hectolitre nu en cave du récoltant. Beaucoup d'affaires se sont traitées sur ces bases.

L'étape de la liquidation de la fin d'exercice 1924-1925 est franchie jusqu'ici sans aucune perturbation fâcheuse dans les cours, et contrairement aux exercices précédents nous assistons à une fin de campagne viticole excellente.

C'est un très grand succès dont il convient de se réjouir, car il est maintenant clair et même probable que l'exercice final va se terminer par une quiétude qui fait augurer pour l'exercice 1925-1926 une continuité très durable vers la conjoncture, gage de succès pour l'avenir des cours de la récolte 1925.

**Les vendanges.** — Depuis le 8 septembre, une très grande animation règne sur toute l'étendue des vignobles méridionaux, la cueillette des raisins continue à être favorisée jusqu'au 20 septembre par de très belles journées ensoleillées. Aucune pluie fâcheuse n'est venue jusqu'à ce jour contrarier la cueillette ni entraîner d'attaques de pourriture; il est bien tombé quelques pluies, mais ces ondées plus que légères n'ont exercé aucune influence défavorable sur **le vignoble.**

**Les vins nouveaux.** — Les raisins qui ont été coupés depuis quelques jours, rentrés en chais de nos vignerons, présentent les caractéristiques de raisins très sains. Sans doute il est impossible de se faire une opinion exacte sur le degré et la qualité d'un vin provenant de raisins trop tôt vendangés. Il est

prématuré, à notre point de vue, de se livrer dès à présent à des commentaires soit sur le rendement, sur le degré d'ensemble des vins, sur la qualité.

Il se peut que dans quelques communes peut-être d'un ou deux départements du Midi il y ait une différence sensible dans le rendement, et que ce dernier soit équivalent en quantité à celui de 1924, toutefois l'ensemble du rendement total de la récolte de 1925 sera loin d'approcher 1924. Notre conviction profonde est que les vins de 1925 se vendront à des prix beaucoup plus rémunérateurs que ceux de 1924.

Il est possible, pour le degré des vins de 1925, que nous n'ayons pas dans l'ensemble les poids de l'année 1924, lesquels étaient très supérieurs, d'un *degré et demi à deux*, aux poids moyens des années précédentes. Les vins qui ont été soumis au commerce depuis le 20 septembre ont un peu moins de titre alcoolique que l'année qui s'écoule, cependant l'impression qui se dégage dit que 1925 nous donnera des vins meilleurs.

En début de campagne, nous ne saurions trop recommander à la production d'être calme et d'attendre que les résultats des déclarations de récolte soient approximativement connus; ce n'est que lorsque la production méridionale sera bien éclairée, bien renseignée sur : 1° *le rendement;* 2° *le degré;* 3° *la qualité*, qu'elle pourra juger en connaissance de cause et prendre une décision réfléchie.

Que les viticulteurs se mettent en garde en début de campagne contre la spéculation à la « baisse », laquelle étant dépourvue de marchandises, cherche à jeter le trouble dans l'esprit des vignerons dans le but palpable d'acheter à bas prix, sentiment humain, surtout commercial !

**Les prix des vins nouveaux.** — L'activité dans les achats en caves de vins logés (récolte 1925) s'est nettement affirmée durant les séances des marchés méridionaux; ces achats effectués par d'importantes firmes de Paris et de puissantes sociétés d'alimentation, de coopératives, de gros négociants du Centre et du Sud-Est et de l'Est, ont porté sur des caves rondes.

A titre indicatif, voici quelques ventes :

Affaires traitées depuis le 5 septembre 1925. — Vins logés de la récolte 1925. — Régions Narbonne-Béziers :

Château de Preixan : 10.000 hectos, 9°5 garantis : 70 francs.
Cave Sainte-Clotilde : 4.000 hectos, à 7 fr. 25 le degré.
Cave de Lamothe : 7.000 hectos, 7 francs le degré.
Cave Le Grand-Condom : 5.000 hectos, 9° garantis, 65 fr. 50.
Cave Le Pech : 7.000 hectos, 7 fr. 50 le degré.
Cave Ricardelle : 5.000 hectos, 7 fr. 50 le degré.
Cave Grandvignes : 5.000 hectos, 7 fr. 50 le degré.
Cave Fidèle : 4.000 hectos, 7 fr. 75 le degré.
Cave Le Fleich-Ricardellette : 8.000 hectos, 7 fr. 50 le degré.
Cave Jouet : 3.000 hectos, 10° garantis, 75 francs.
Cave Lacoste : 4.000 hectos, 10° garantis, 76 francs.
Cave Les Yeuses, à Mèze : 7.000 hectos, 8 francs le degré.
Cave L'Ile Saint-Thibéry : 17.000 hectos, 7 francs le degré.
Cave Védillian : 18.000 hectos (rosé), 8 francs le degré.
Cave Guéry, à Béziers : 4.500 hectos, 7 fr. 50 le degré.
Cave Longchamp : 3.000 hectos, 8° à 8°6, à 7 fr. 50 le degré.
Cave Saint-Martin-de-Graves : 8.000 hectos, à 7 fr. 60 le degré.
Cave Poussan, à M. Calvet : 18.000 hectos, à 7 fr. 50 le degré.
Cave La Vernède, à M. Calvet :10.000 hectos, à 7 fr. 50 le degré.
Cave Saint-Martin-de-Graves : 8.000 hectos, à 7 fr. 60 le degré.

Affaires régions Montpellier-Nîmes :

Cave Le Silex, à Vauvert (vieux et nouveaux) : 4.000 hectos, 8 francs le degré.
Cave Simonnet, à Vic : 7.000 hectos, à 7 francs le degré.
Cave L'Estelle : 2.000 hectos, à 7 fr. 50 le degré.
Cave Le Mas-des-Quinze : 3.000 hectos, 8 francs le degré.

Cave Mas-de-Gentil : 7.000 hectos, 8 francs le degré.
Cave Pailletrice : 6.000 hectos (rosé), 7 fr. 75 le degré.
Cave Fitz-Gérald : 5.000 hectos (blanc-rosé), 8 francs le degré.
Cave de Rodez-de-Bénavent, la Conseillère : 8.000 hectos, 7 fr. 50 le degré.
Cave Bellevue, au Docteur Teulon, près Vauvert ; 17.000 à 20.000 hectos traités à 8 francs le degré pour maison de Paris.
Cave Le Pont, à Pagézy : 4.000 hectos, 8 francs le degré.
Cave Le Bosquet, aux Salins-du-Midi, 1er lot : 10.000 hectos (rosé), à 8 francs le degré.
Cave Château-Bou : 2.500 hectos, 80 francs l'hecto.
Le Mas-de-Gau-Blanc : 1.500 hectos, 8 fr. 25 le degré.

Toutefois, depuis les derniers marchés de Narbonne du 17 septembre, ainsi que de celui de Béziers du 18, l'on observe un ralentissement dans les transactions en caves de vin logé; l'affaiblissement dans les achats en logé est peut-être dû à ce que le négoce veut porter ses efforts d'achats en vins sous marcs, non logés, sur quelques communes qui paraissent les plus favorisées comme rendement; la vérité nous oblige à dire que des vins avec enlèvement immédiat se sont traités dans quelques zones dans les prix de base de 6 fr., à 6 fr. le degré.

Avant peu, dès la disparition des « vins à bas prix », nous assisterons à nouveau à de grosses transactions. Attendons et suivons les marchés attentivement.

Aristide Cairel.

## PROPOS VITICOLES

**L'anhydride sulfureux anticryptogamique.** — Nous avons signalé précédemment le rôle actif que bon nombre d'agronomes attribuent à l'anhydride sulfureux dans la lutte contre l'Oïdium. Toutefois, aucun essai direct ne semble avoir été entrepris, sauf celui d'un agronome italien qui indique dans le *Corriere Vinicolo* un procédé simple pour opérer un traitement au gaz sulfureux. Ce procédé consiste à imbiber de soufre fin une mèche d'étoupe que l'on place ensuite dans l'entonnoir d'un soufreur à soufflet. On allume alors la mèche soufrée et on dirige le jet de gaz sulfureux produit contre les végétations oïdiées. La concentration élevée du gaz permet d'obtenir de très bons résultats là où le soufre seul est inopérant, ou dans les cas où il risque de provoquer des brûlures.

Si rudimentaire qu'il soit, cet ingénieux procédé pourrait fort bien devenir le point de départ d'une nouvelle méthode de traitement de l'Oïdium. Si des essais subséquents parviennent à démontrer sa réelle valeur, il ne sera pas difficile de simplifier le procédé et d'utiliser dans ce but des bombes d'anhydride sulfureux qu'on ferait détendre en un jet manœuvrable à volonté.

**Le commerce des raisins de table et les transports.** — L'industrie des raisins de table est en mesure de soulager avantageusement la viticulture en vulgarisant la consommation en France et à l'étranger des raisins d'un grand nombre de cépages. On objectera que les fruits consommés de cette façon sont des raisins spécialement cultivés à cet effet et que la masse destinée à la vinification n'en est pas diminuée.

Il y a pourtant un moyen de concilier les choses. Au lendemain de l'avènement du régime sec, les viticulteurs californiens sont parvenus à écouler leur récolte sur les marchés de raisins destinés à la consommation. Et parmi leurs produits, bon nombre de cépages ne méritaient guère les honneurs de la table. L'opération toutefois fut assez lucrative pour que certains viticulteurs n'aient pas craint d'affirmer que le régime sec leur était plus profitable que le régime antérieur.

Actuellement la viticulture américaine bénéficie d'une organisation de transport irréprochable, qui en quelques années a valu aux viticulteurs californiens une période de prospérité réelle.

Il ressort de l'expérience américaine que c'est principalement aux facilités de transport qu'est due l'amélioration du commerce des raisins de table.

En s'efforçant de résoudre cette question dont l'importance n'échappe à personne, la consommation de bouche est susceptible de rendre les mêmes services à la viticulture française.

Il importe moins de savoir quelle est la meilleure des quelques centaines de variétés de chasselas ou de muscat que de connaître le moyen le plus rapide d'expédier un wagon de produit du lieu de récolte à Paris, à Londres ou à Bruxelles.

**La culture du coton.** — Le Dr Trabut publie dans l'Annuaire de l'Association des anciens élèves de l'Institut agricole d'Algérie, une étude relative à la culture du coton dans la colonie.

Les chiffres qu'il cite démontrent que la culture du coton est aussi rémunératrice que celle de la vigne tout en étant beaucoup moins aléatoire. D'autre part, elle semble particulièrement adaptée aux conditions géographiques de la colonie, et la qualité des cotons qu'on y obtient place le planteur dans une situation exceptionnelle en ce qui concerne la vente; en effet, les produits algériens bénéficient sur les marchés de la métropole d'une plus-value très appréciable essentiellement due à leur qualité remarquable. A différents points de vue, le développement d'une telle culture apparaît comme providentielle; elle peut sauver du marasme la viticulture algérienne par la substitution de la culture du coton à celle de la vigne, et décongestionner du même coup la production vinicole de la métropole. Elle présente aussi cet énorme avantage économique de diminuer les achats de coton à l'étranger et d'alimenter par la suite l'industrie textile à laquelle elle permet d'entrevoir d'intéressantes possibilités d'exportation.

**Produits scientifiques et produits commerciaux.** — Les industriels qui fabriquent les divers produits destinés à l'agriculture suivent avec un intérêt fort bien compris les essais et les recherches des laboratoires agricoles. Ils connaissent le désintéressement financier de ces institutions et sont, par avance, assurés d'y trouver constamment une documentation précieuse susceptible de leur fournir l'objet d'un commerce rémunérateur.

Mais, en passant du laboratoire à l'usine, bon nombre de découvertes scientifiques subissent une métamorphose souvent regrettable. Le désir très compréhensible des industriels de généraliser au maximum l'emploi d'un produit, les anime d'un zèle apostolique qui les pousse à attribuer au produit nouveau les vertus de tous les prédécesseurs réunis. C'est ainsi qu'un insecticide spécifique d'un certain parasite, et de celui-là seulement, est promu au rang de panacée universelle.

Cette déformation professionnelle est cause du facile découragement des cultivateurs en présence d'un échec. C'est à cette fausse conception du devoir commercial qu'est due l'impopularité de certains produits aux vertus insecticides scientifiquement établies, et le retour inconsidéré aux anciens produits qui malgré tout restent inférieurs.

Il s'agit pourtant de s'entendre. Les essais scientifiques, si rapprochés qu'ils soient des exigences de la pratique, ne s'adaptent pas sans inconvénient à une préparation industrielle, il leur faut en tous cas la confirmation de leur mise en observation pendant une période de temps pratiquement suffisante.

Combien de produits prétendus infaillibles ont été lancés sans leur « certificat d'efficacité » ?

L'agriculteur n'a pas d'autre documentation que le prospectus, il ne lit pas les comptes rendus scientifiques et ne peut d'aucune manière juger en connaissance de cause. C'est lui qui fait tous les frais des premiers essais que le vendeur n'a pas voulu faire parce que le « temps c'est de l'argent »; seulement en l'occurrence, c'est du temps des autres qu'il s'agit et de leur argent aussi...

Dr A. Hubert et A. Bailly,
Laboratoire œnologique et agricole
de Béziers.

**Résolutions du Congrès de la C. G. V. du Centre et de l'Ouest.** — Les délégués des groupes viticoles de quatorze départements constituant la Confédération générale des vignerons du Centre et de l'Ouest, réunis pour la première fois à Tours, en Congrès, le 13 septembre 1925 :

Affirment l'indéfectible solidarité des vignerons du bassin de la Loire ;

S'engagent à poursuivre, en liaison avec tous les parlementaires des quatorze départements viticoles du Centre et de l'Ouest, la réalisation complète et rapide des résolutions ci-après :

I. *Régime douanier.* — Le Congrès, considérant qu'avant d'envisager le contingentement des vins français, il convient de limiter rigoureusement les importations de vins étrangers; considérant que notre régime douanier est scandaleusement défavorable à la viticulture puisque les tarifs permettent l'importation des vins étrangers et s'opposent à une large exportation des vins français, s'adresse aux sénateurs de la région du Centre et de l'Ouest pour que, dès la rentrée, la Haute Assemblée vote le texte intégral de la proposition de loi adopté par la Chambre portant le droit d'entrée sur les vins ordinaires à 42 francs par hecto ; demande au Gouvernement de ramener le contingentement des vins tunisiens à 300.000 hectolitres ; réclame l'adjonction d'un expert viticole du bassin de la Loire à MM. Barthe et Roustan, désignés pour suivre les négociations engagées à l'heure actuelle avec l'étranger ;

Demande que les tarifs douaniers tiennent compte aussi exactement que possible des fluctuations du change.

II. *Contingentement des récoltes et limitation des vignobles.* — Le Congrès, considérant que la limitation des vignobles constituerait une atteinte intolérable au droit de propriété et à la liberté individuelle ; considérant d'ailleurs qu'il n'y a aucune raison d'envisager cette limitation dans nos régions, puisque la surface du vignoble n'y a cessé de décroître; considérant qu'il importe seulement d'agir, par persuasion, auprès des viticulteurs, non pas pour qu'ils n'augmentent pas leurs plantations, mais pour qu'ils tendent de plus en plus à faire des vins de qualité : s'opposent à toute mesure arbitraire de limitation du vignoble, par voie réglementaire, et pour la même raison à tout contingentement des récoltes.

III. *Vins anormaux, limitation du degré.* — Le Congrès, considérant que seuls peuvent être considérés comme vins anormaux, les vins adultérés ; tel n'est pas le cas des vins naturels, provenant de la fermentation du jus de raisin et pesant moins de 6°5 ou ne répondant pas à des règles œnologiques généralement inconnues des viticulteurs et des négociants ; considérant que ces règles ont été établies par d'éminents œnologues pour les vins du Midi ; considérant que ces règles doivent être revisées en tenant compte de la composition des vins de chaque région de la France ; considérant que certains vins excellents de nos régions ne répondent pas toujours aux règles Blarez, Halphen et Roos, déclare s'opposer au projet de réglementation des vins dits anormaux. Toutefois, des abus ayant été constatés dans certains vignobles, le Congrès admet que des règles précises éliminent du marché les vins produits par les vignobles situés dans une région bien déterminée.

IV. *Vinage à la cuve.* — Le Congrès, considérant que l'addition d'alcool de vin à la cuve aurait des avantages œnologiques incontestés ; considérant que cette opération présenterait un avantage considérable sur la chaptalisation actuelle avec le sucre de betterave dont la production est insuffisante pour la consommation nationale ; considérant que le vinage à la cuve ne favoriserait pas le mouillage ou la fraude : émet le vœu que le vinage à la cuve, en franchise, soit autorisé.

V. *Hybrides.* — Considérant que la recherche d'hybrides producteurs directs donnant des vins irréprochables pour la consommation courante présente un intérêt indéniable ;

Considérant que les mauvais hybrides finiront rapidement par être éliminés du marché, proclame la nécessité de maintenir les vieux cépages français qui ont fait la gloire des vins de France ; émet le vœu que toute liberté soit laissée à la culture des hybrides et à la vente de leurs vins, et que l'étude et la recherche des hybrides soit poursuivie par les Offices agricoles.

**Fédération des Syndicats Agricoles du Midi. — Vœu en faveur d'une plus grande production de nicotine connue.** — La Fédération des Syndicats agricoles du Midi a émis le vœu suivant :

« Considérant que l'Etat ne peut mettre à la disposition des agriculteurs, viticulteurs, arboriculteurs et maraîchers que des quantités de nicotine notoirement insuffisantes ;

« Considérant que ce produit insecticide est indispensable pour détruire économiquement et sûrement les divers insectes qui dévastent nos récoltes et tout particulièrement la Cochylis et l'Eudémis de la vigne ;

« Considérant que la loi défend, pour combattre la deuxième génération de ces chenilles, l'emploi des solutions arsenicales ;

« Considérant encore le prix presque prohibitif des émulsions de savon-pyrèthre,

« Demande avec insistance à M. le Ministre des Finances qu'il donne, d'ores et déjà, des instructions aux services compétents de la Régie pour qu'ils intensifient la fabrication de la nicotine titrée — dont les effets insecticides sont consacrés par l'expérience — afin qu'en 1926 ils puissent donner satisfaction à toutes les demandes de l'agriculture française ;

« Par l'adoption de ce vœu, l'Etat retirera un intérêt pécunier appréciable, tout en favorisant une plus grande production, principal remède à la vie chère ;

« Elle décide, en outre, de communiquer ce vœu à M. le Ministre de l'Agriculture, en le priant de vouloir bien l'appuyer auprès de son collègue le Ministre des Finances. »

---

**Championnat d'athlétisme agricole.** — On organise actuellement un Championnat d'athlétisme agricole doté de 400.000 francs de prix et placé sous le haut patronage d'éminentes personnalités du monde agricole : anciens ministres de l'Agriculture, sénateurs, députés, présidents des grandes Associations.

La presse parisienne a favorablement accueilli cette innovation : « Le travail agricole, écrivait récemment Clément Vautel dans le *Journal*, est un sport athlétique et il a cet avantage de servir à quelque chose. Le paysan assistant aux Jeux Olympiques aurait pu dire : Que d'efforts gâchés alors que nous manquons de bras et de jambes pour le travail des champs !...

« Le geste auguste du Semeur est aussi beau, aussi sportif et plus utile que celui du lanceur de disque. Le sport utile, voilà une idée à lancer. »

Le Championnat d'athlétisme agricole comporte trois degrés d'épreuves : 1° des *concours locaux* auxquels prennent part les concurrents d'une circonscription qui est de préférence le canton ou un groupement de communes voisines ; 2° les *concours départementaux* entre vainqueurs de concours locaux ; 3° un *concours final* qui aura lieu à Paris et auquel ne sera admis que le champion de chaque département.

Le concours local, qui est le concours de labourage, constitue l'épreuve fondamentale du Championnat.

Concours locaux, départementaux et concours final ont été conçus de telle sorte que ceux qui sortent vainqueurs des diverses épreuves soient bien vraiment des champions de l'athlétisme agricole.

La direction du concours est assurée par un *Comité central* siégeant à Paris et aidé de *Comités départementaux* dirigés par une *Commission départementale* dont le rôle est de promouvoir et d'organiser les concours locaux et finalement, le concours départemental.

Pour pouvoir prendre part au Championnat, il faut demander son inscription au Comité départemental et l'obtenir. Les conditions sont : 1° être Français ; 2° de bonne vie et mœurs ; 3° se livrer effectivement et habituellement aux travaux manuels agricoles comme ouvriers, fermiers, métayers ou exploitants directs ; 4° être domicilié dans le département ; 5° n'être pas inscrit dans un autre département en vue d'y prendre part aux épreuves de ce même Championnat.

Les concours locaux devront avoir lieu avant le 15 décembre 1925 et les concours départementaux avant le 1er février 1926. 61 départements ont déjà répondu à l'appel qui leur était adressé. Nous souhaitons vivement que la France agricole tout entière participe à cette intéressante manifestation.

Nous invitons les agriculteurs de toutes les régions à prendre part à ces concours et à rivaliser dans cette belle manifestation de la valeur de nos travailleurs des champs.

**Les vins français dans nos établissements de l'Inde** (1). — Nos cinq comptoirs de l'Inde offrent des débouchés assez importants pour nos vins français. Ces débouchés peuvent-ils être améliorés ? Nous ne le savons pas. Seules les associations viticoles pourraient utilement étudier ce problème. Quoi qu'il en soit, voici les quantités importées en 1923 (en provenance de France) :

| | | |
|---|---|---|
| 1° Vins ordinaires en futailles | (barriques) | 237 |
| 2° Vins de Bordeaux et de Bourgogne | (caisses) | 446 |
| 3° Vins de Champagne | | 105 |
| 4° Vins de liqueurs | | 160 |

Les vins de liqueurs et les vins ordinaires sont les plus demandés. Peut-être y aurait-il lieu de rechercher des débouchés plus importants pour les vins de crus, les champagnes par exemple, si nous remarquons la faible quantité importée.

Les prix pratiqués sont les suivants (ils se modifient évidemment suivant les cours du change). Vins rouges ordinaires, la barrique de 220 litres 100 à 120 roupies. (La roupie valait environ 6 fr., 25 en novembre 1924.)

| | | |
|---|---|---|
| Vins de Bordeaux | (la caisse de 12 bouteilles) | 17 à 25 roupies |
| Vins de Bourgogne | | 25 à 30 — |
| Vins de Champagne | | 30 à 45 — |
| Vins mousseux | | 15 à 20 — |

Les prix des vins de liqueurs (Banyuls, Malaga, Madère, Porto, Muscat, Samos) varient de 2 à 3 roupies le litre. Les vins ordinaires sont expédiés en fûts de 220 litres ; les bouteilles sont emballées dans des caisses de 12 ou 25 dans des paillons ou de la sciure de bois.

M. C.

## Bibliographie

La Société de l'*Annuaire Général du Commerce en gros des Vins, Cidres, Vinaigres, Spiritueux et Liqueurs et des Industries connexes* a l'honneur de prévenir les nombreux souscripteurs à son Edition de 1925-1926 que celle-ci, du fait du travail considérable qu'a nécessité la révision de la partie Adresses, et du fait également de difficultés d'impression, n'a pu paraître que fin septembre.

Voici les prix de cet ouvrage indispensable à tous :

25 francs franco, par poste recommandé, pour la France ;
23 francs franco domicile dans Paris ;
22 francs en magasin ;
29 francs franco, par poste, recommandé, pour l'Etranger.

*La Société de l'Annuaire Général du Commerce en Gros des Vins, Cidres, Vinaigres, Spiritueux et Liqueurs,*
6, rue de Beaune, Paris (7e).

(1) Bulletin de l'Agence génénrale des Colonies, janvier 1925.

# REVUE COMMERCIALE

## COURS DES VINS

**Paris. — Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 1 fr. 15 à 1 fr. 50 le litre.**

*Vins rouges :* 1er choix, 325 fr. et au-dessus ; 2e choix, 310 à 320 fr. ; 3e choix, 300 à 310 fr. *Vin blanc dit de comptoir :* 370 fr. et au-dessus. Bordeaux rouges vieux 640 francs et au-dessus, Bordeaux blancs vieux 670 francs et au-dessus.

Prix au détail : la barrique rouge, 235 à 255 fr. ; vin blanc de 300 à 350 francs.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, suivant crus 1924, de 200 à 220 francs.

*Vin de Touraine :* Vouvray, de 250 à 320 francs l'hectolitre. Bourgueil, grand vin rouge de 200 à 250 francs l'hectolitre. Vins blancs, de 175 à 200 francs l'hectolitre. Vins rouges, de 100 à 105 francs l'hectolitre.

*Vins d'Anjou :* Vins rougets ordinaires 1924 nu, de 115 à 125 francs ; supérieurs de 130 à 200 francs la barrique. Vins blancs ordinaires 1924 nu, de 225 à 300 francs la barrique. Vins blancs supérieurs 1924, de 325 à 800 fr. la barrique.

*Loire-Inférieure.* — Muscadet 1924, 1er choix, de 350 à 400 francs, 2e choix, 300 à 350 francs. Gros plant 1924, de 150 à 200 francs. La pièce de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Vins 1924 toutes qualités réunies, de 7 fr. 25 à 7 fr. 75 le degré, suivant le degré et époque de livraison. Vins blancs, de 7 fr. » à 7 fr. 75 le degré. Vins rosés de 6 fr. 75 à 7 fr. 25. Vins rouges 1925, de 6 fr. à 7 fr. 75 le degré.

Midi. — *Nîmes (21 septembre 1925).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1924, de 8 à 11°, de 62 à 75 fr. l'hectolitre. Blanc, à » fr. » ; Costières, récoltes 1924 et 1925, de » fr. » à 7 fr. 75 le degré ; Clairettes, à » fr. » le degré, rosé paillet, gris, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins rouges 1925, à enlever, 7 francs le degré et logé 7 fr. 50. Trois-six à 86°, 650 à 660 fr. Eaux-de-vie de marc à 52°, de 350 à 360 francs.

*Montpellier (22 sept.).* — Vins rouges 1924, de 9° à 11°, de 70 à 82 francs l'hectolitre. Vins rosés, de » fr. » à » fr. » le degré. Vins blancs, de « fr. à » fr. » le degré. Sous marc de 6 fr. 50 à 7 fr. le degré, logés de 7 fr. 25 à 7 fr. 75. Eau-de-vie et trois-six à 86°, les 100°, de 7 fr. 50 à » fr. ; marc à 86°, de » à » fr. le degré. Eau-de-vie de marc à 52°, de 350 à 360 fr. l'hectolitre. Crème de tartre, 495 fr. les 100 kilos, tartre brut, 1 fr. 70 à 2 fr. » le kilo pris à la propriété. Lies de vin pour 20 à 25 % de rendement, 1 fr. 30 le degré.

*Béziers (25 sept.).* — Vins rouges 1924 sont traités de 8 à 11°, de 68 à 75 francs. Récolte 1925 : Vins rouges sous-marc Bouchets, 7 fr. 50 à 8 francs ; tous plants, 7 fr. à 7 fr. 25 le degré ; vins rosés, de » fr. à » fr. » le degré. Vins blancs ordinaires, de » fr. » à » francs le degré. Picpoul, de 8 fr. » à 9 fr. » le degré. Trois-six de vin, 86°, de 610 à 620 francs. Eau-de-vie de Béziers, 52°, de 425 à » francs ; trois-six de marc, 86°, 560 fr. à 585 francs ; eau-de-vie de marc, 52°, 340 fr. à 350 fr. l'hectolitre nu pris chez le bouilleur, tous frais en sus. Récolte 1925 : Vins rouges sous marc 6 fr. 25 à 6 fr. 75. Sur souches caves logées, de 7 fr. à 7 fr. 50 le degré hectolitre.

*Pézenas (19 sept.).* — Vins rouges de 9 à 11°, de 68 à 80 fr. ; Vins rosés, de » fr. à » fr. » le degré. Picpoul, de » fr. » à » fr. » le degré. Clairette, 9 fr. » le degré. Sous marc, de 7 fr. » à 7 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, 645 fr. à » fr. Eau-de-vie de Pézenas 52°, » francs. Trois-six de marc 86°, 630 à » francs. Eau-de-vie de marc 52°, 390 francs l'hectolitre.

*Minervois.* — Marché d'Olonzac du 28 septembre 1925.

Récolte 1924, de 10 à 13°, de 78 à 95 francs l'hectolitre pour des retiraisons immédiates et avec appellation d'origine Minervois. Vins nouveaux, pas encore de cote.

*Carcassonne (19 sept.).* — Récolte 1924, de 9 à 12°, de 70 à 84 francs l'hectolitre. Alcools. Eau-de-vie de marc, » fr. Alcools de vin 86°, » à ». francs.

*Perpignan (26 sept.).* — Vins : Récolte 1924 : de 9 à 10°, de 68 à 72 francs ; de 10 à 12°, de 72 à 84 francs, de 12 à 13°, de 84 à 90 fr. l'hectolitre. Vins nouveaux de 7 fr. à 7 fr. 25 le degré suivant degré et conditions de logement, 3/6 de vin à 86°. Pas d'affaires, pas de cote.

**Céréales.** — Prix des céréales : blé, 119 fr. 00 à 128 fr. : orges, 107 fr. à 110 fr., escourgeons, 90 fr. 00 à 94 fr.; maïs, 105 à 110 fr. : seigle, 95 fr. à 98 fr. 00; sarrasin, 82 fr. à 80 fr.; sorgho, » fr. à » fr. »; avoines, 80 fr. 50 à 98 fr. On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 127 fr. 03. — Buenos-Ayres, 92 fr. 43. — Chicago, 121 fr. 94. — Sons, 62 fr. 00 à 67 fr.

**Pommes de terre.** — Hollande, 53 à 70 francs; jaune commune, 40 à 50 fr.; Saucisse rouge, de 55 à 65 fr.; chair blanche, du Midi, de » à » fr.; Paris, » à » fr.; Saint-Malo, de » à » francs.

**Fourrages et pailles.** — Les 520 kg à Paris, : Paille de blé, 105 à 145 fr.; paille d'avoine, de 95 à 125 fr.; paille de seigle, 105 à 145 fr.; luzerne, 175 à 220 fr.; foin, 145 à 200 fr.

**Tourteaux alimentaires.** — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 119 fr. » (Marseille); d'arachides blancs, 87 fr. 00 (Marseille); palmistes 69 fr. 00; de coprah, 91 fr. 00.

**Esprits et sucres.** — Alcool 99°, incotés; Trois-six Midi à 86° 650 à » fr. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 222 fr. 50 à 224 fr. 50.

**Bétail** (La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 3 fr. 00 à 12 fr. 00. — Veaux, 6 fr. 50 à 12 fr. 00. — Moutons, 4 fr. 50 à 17 fr. — Porcs, 6 fr. 50 à 11 fr. 50.

**Crème de tartre** 490 fr. les 100 kilos, pris à l'usine. — Tartre brut 1 fr. 70 à 2 fr. 00 le kilo pris à la propriété. — Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, 1 fr. 35 le degré.

**Engrais** (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (kaïnite) 12-16 % de potasse, 0 fr. 50 l'unité départ mines, sylvinite riche 20-22 % de potasse, 0 fr. 60 l'unité; chlorure de potassium, 50/60 %, 1 fr. l'unité. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15/16 % d'azote de 122 à 125 francs. — Nitrate de potasse (13 % d'azote), 184 fr. à 194 fr. les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20/21), 119 à 125 fr.; — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 21 fr. 75 à » fr. » les 100 kg., suivant richesse et lieu d'expédition; superphosphate d'os (G. M.) (0.5 % d'azote. 16 % d'acide phosphorique), 36 fr. 00. — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), (M.) — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 82 fr. 50.

**Sulfate de cuivre** 98 % en sacs, de » à 226 francs les 100 kil. — **Sulfate de fer** 95 % en sacs de 100 kil., 26 fr. 50. — **Soufre sublimé** pur, » à » fr. — **Soufre trituré** 98 %, 66 fr. 00. — **Chaux**, 22 fr.

**Fruits et primeurs.** — Cours des Halles centrales de Paris : Chataignes, 180 à 250 fr. — Poires communes : 200 à 350 fr. — Citrons d'Italie : 20 à 40 fr. le 100. — Amandes vertes, de 300 à 500 fr. — Prunes reines-claude, de 400 à 1.200 fr. — Bananes : 50 à 120 fr. — Ail 300 à 500 fr. — Champignons, 350 à 1.350 fr. — Choux-fleurs : de 100 à 260 fr. le 100 — Tomates du Midi : de 80 à 100 fr. — Haricots verts de Paris, de 60 à 300 francs. — Pois verts Paris, de 120 à 250 fr. — Aubergines du Midi, de 20 à 35 fr. — Pêches Midi, de 200 à 600 fr. — Framboises 400 à 700 fr. — Figues fraîches, de 180 à 400 fr. — Raisins Midi blancs, 140 à 320 fr. noir de 130 à 180 fr. — Pommes choix, de 300 à 500 fr.; pommes communes, de 80 à 200 fr.

## BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

### du dimanche 20 au samedi 26 septembre 1925

| JOURS | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. | DATES | Température maxima | Température minima | Température moyenne | Pluie en millim. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | PARIS | | | | | TOULOUSE | | | |
| Dimanche. | 25 » | 11 » | 18 » | 0.1 | ....20.... | 28 » | 17 » | 22. 5 | » |
| Lundi..... | 20 » | 12 » | 16 » | » | ....21.... | 25 » | 15 » | 20 » | » |
| Mardi..... | 18 » | 16 » | 17 » | » | ....22.... | 26 » | 16 » | 21 » | » |
| Mercredi.. | 19 » | 13 » | 16 » | 1 | ....23.... | » » | 15 » | » » | » |
| Jeudi..... | 19 » | 10 » | 14. 5 | 0.1 | ....24.... | » » | 10 » | » » | 2 |
| Vendredi.. | 17 » | 5 » | 11 » | 3 | ....25.... | » » | 10 » | » » | » |
| Samedi.... | 17 » | 11 » | 14 » | 4 | ....26.... | 19 » | 8 » | 13. 5 | » |
| | STRASBOURG | | | | | MONTPELLIER | | | |
| Dimanche. | » » | » » | » » | » | ....20.... | 21 » | » » | » » | » |
| Lundi..... | 19 » | 13 » | 16 » | » | ....21.... | 24 » | » » | » » | » |
| Mardi..... | » » | 11 » | » » | » | ....22.... | 27 » | 16 » | 21. 5 | 0 2 |
| Mercredi.. | 23 » | 13 » | 18 » | 20 | ....23.... | 28 » | 17 » | 22. 5 | 0 2 |
| Jeudi..... | 20 » | 11 » | 15. 5 | 22 | ....24.... | 21 » | 11 » | 16 » | 3 |
| Vendredi.. | 15 » | 9 » | 12 » | 10 | ....25.... | » » | 9 » | » » | » |
| Samedi.... | 16 » | 6 » | 11 » | 5 | ....26.... | 23 » | 8 » | 15. 5 | » |
| | LYON | | | | | BORDEAUX | | | |
| Dimanche. | 26 » | 16 » | 21 » | » | ....20.... | 22 » | 13 » | 17. 5 | 0.2 |
| Lundi..... | 25 » | 15 » | 20 » | » | ....21.... | 26 » | 13 » | 19. 5 | » |
| Mardi..... | 24 » | 11 » | 17. 5 | 0.3 | ....22.... | 27 » | 13 » | 20 » | » |
| Mercredi.. | 27 » | 20 » | 23. 5 | » | ....23.... | 28 » | 12 » | 20 » | 17 |
| Jeudi.. ... | 22 » | 11 » | 16. 5 | 6.2 | ....24.... | » » | 10 » | » » | 19 |
| Vendredi.. | 15 » | 3 » | 9 » | 1 | ....25.... | 18 » | 6 » | 12 » | 5 |
| Samedi.... | 17 » | 7 » | 12 » | » | ....26.... | » » | 11 » | » » | 1 |
| | MARIGNANE | | | | | NANTES | | | |
| Dimanche. | 26 » | 11 » | 18. 5 | » | ....20 ... | 23 » | 11 » | 17 » | 0.4 |
| Lundi..... | » » | 21 » | » » | » | ....21.... | » » | » » | » » | » |
| Mardi..... | 28 » | 18 » | 23 » | » | ....22.... | » » | 13 » | » » | 1 |
| Mercredi.. | 26 » | 21 » | 23. 5 | » | ....23.... | » » | » » | » » | » |
| Jeudi..... | 25 » | 14 » | 19. 5 | » | ....24.... | » » | 8 » | » » | 1 |
| Vendredi.. | » » | 12 » | » » | » | ....25 ... | » » | » » | » » | 0.4 |
| Samedi.... | 21 » | 7 » | 14 » | » | ....26.... | » » | 11 » | » » | 8 |

*Le Gérant :* P. Neveu.

PARIS. — SOC. G^le D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.